

8) Dans le cadre d'une remise en état des locaux, vous devez nettoyer le sol de la cuisine. Remettez dans l'ordre les étapes de progression du travail à effectuer en les numérotant de 1 à 9 dans la case prévue à cet effet. (sachant que 1 est le début de votre progression et 9 la fin du nettoyage).

	Remplir la feuille d'autocontrôle
	Laver et rincer les brosses et les raclettes puis les ranger dans leur espace dédié
	Eliminer les résidus, puis sur le sol, pulvériser le détergent et désinfectant alimentaire dilués, à l'aide du poste de désinfection mural
	Evacuer l'eau à l'aide d'une raclette pour le sol, vers les bouches d'égout
	Porter les EPI nécessaires
	Laisser agir 5 minutes
	Rincer le sol à l'eau claire
	Frotter à l'aide d'un balai brosse toute la surface du sol
	Vider et rincer les bouches d'égout

9) Lors d'une réunion d'équipe de restauration, le responsable de la cuisine constate qu'il y a du gaspillage alimentaire à chaque fin de service.

Quelles propositions pouvez-vous faire pour réduire ce gaspillage ? Faites 2 propositions.

10) Citez 3 règles à respecter lors du nettoyage d'un trancheur à jambon.

Modèle CDG

Nom :

Prénom :

Numéro convocation : Né(e) le : / /

(Le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la feuille d'embarquement)

(Remplir cette partie à l'aide de la notice)

Concours / Examen : Recrutement :

Epreuve : Spécialité : Session :

CONSIGNES

- Remplir soigneusement, sur CHAQUE feuille officielle, la zone d'identification en MAJUSCULES.
- Ne pas signer la composition et ne pas y apporter de signe distinctif pouvant indiquer sa provenance.
- Numéroté chaque PAGE (cadre en bas à droite de la page) et placer les feuilles dans le bon sens et dans l'ordre.
- Rédiger avec un stylo à encre foncée (bleue ou noire) et ne pas utiliser de stylo plume à encre claire.
- N'effectuer aucun collage ou découpage de sujets ou de feuille officielle. Ne joindre aucun brouillon.

CONCOURS EXTERNE D'ADJOINT TECHNIQUE PRINCIPAL DE 2ème CLASSE 2020

Spécialité :
Restauration

Vérification, au moyen d'une série de questions à réponses courtes ou de tableaux ou graphiques à constituer ou compléter, des connaissances théoriques de base du candidat dans la spécialité au titre de laquelle il concourt.

Durée : 1 h 00

Coefficient : 2

Ce sujet comporte 2 copies en format A3. Veuillez vérifier que ce document soit complet. Vous répondrez directement sur ce document. Vous devez obligatoirement rendre les 2 copies en format A3. IMPORTANT

Aucun signe distinctif ne doit apparaître sur votre copie : ni votre prénom ou votre nom, ni votre n° de convocation, ni votre signature ou paraphe... Vous ne devez pas mentionner dans vos réponses des noms imaginaires ou existants (par exemple : nom d'une commune, nom d'un agent...) mais seulement utiliser les éléments qui vous sont fournis dans les questions.

Seuls sont autorisés les stylos non effaçables, plumes ou feutres d'encre NOIRE ou BLEUE (sont interdits les stylos à bille effaçables type « friXion »). L'utilisation d'une autre couleur, pour écrire ou souligner, sera considérée comme un signe distinctif, de même que l'utilisation d'un surligneur.

L'utilisation d'une calculatrice de fonctionnement autonome sans imprimante ainsi que du correcteur (blanco) est autorisée.

Les feuilles de brouillon (de couleur) ne seront pas corrigées par les correcteurs.

Le non-respect des règles ci-dessus peut entraîner l'annulation de la copie par le jury.

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

1) Citez 4 éléments que composent la tenue professionnelle traditionnelle du cuisinier pour pouvoir exercer en cuisine.

2) Avant de commencer à travailler en cuisine et entre chaque étape de fabrication, il est impératif de se laver les mains.

Un système hygiénique de lavage des mains doit être mis en place et approvisionné.

De quoi peut-il être composé ? Citez 4 exemples.

3) Vous venez de réaliser des préparations froides de crudités sur assiettes, prêtes à être mises en vitrine réfrigérée.

a) À quelle température devez-vous stocker ces préparations ?

b) A la fin du service, il reste 10 assiettes non consommées dans la vitrine. Comment allez-vous traiter ce qu'il reste ?

4) Donnez la définition des termes culinaires suivants :

- Déglacer : _____

- Singer : _____

- Duxelles : _____

- Mirepoix : _____

- Brunoise : _____

5) La sauce gribiche est une mayonnaise montée avec des jaunes d'œufs cuits, de la moutarde, du vinaigre, des cornichons, des câpres hachés, du persil, du cerfeuil, de l'estragon et de la julienne de blanc d'œuf cuit.

Cette recette correspond-elle à cette sauce ? Entourez la bonne réponse :

Vrai

Faux

6) Dans le tableau ci-après, reliez par des flèches, les appellations de plats associées aux garnitures :

Appellations
Vallée d'Auge
Dieppoise
Charcutière
Viennoise
Choisy
Florentine
Dubarry

Compositions des garnitures
Queues de crevettes, moules, champignons
Laitue braisée et pomme château
Epinard
Viande panée à l'anglaise, persil, câpres, blancs et jaune d'œufs, citrons, olives vertes et anchois
Fond de veau, oignons, cornichons et moutarde
Oignons glacés à blanc, champignons de Paris et pomme de reinettes
Chou-Fleur

7) Quel est le liquide de mouillement de la sauce béchamel ?
